焼きなす醤油 完成までの道

焼きなす醤油
（２００ml）・３５０円（税込）

ＪＡ大阪南は
なすの消費拡大のため
特産加工品「焼きなす醤油」を
考案しました。
約１年をかけ開発し
様々な苦労を乗り越え
完成までたどり着きました。
今回の特集では
その開発の裏側や
商品に対する
熱い思いを
ご紹介します。

第６次産業化を目指し特産加工品を開発

ＪＡ大阪南は、農業本来の第１次産業だけでなく、第２次産業（食品加工）、第３次産業（流通・販売業）まで「１×２×３＝６」の付加価値を生み出す「第６次産業化」を目指し、農産物加工品の開発に取り組みました。

加工品は旬のある農産物と違い、収穫時期以外にも味わうことが出来ます。また、ジャムやドレッシングなど、普段と違う食べ方を楽しめるのも、強みの一つです。

プロジェクトチーム結成

昨年の８月、大阪府立環境農林水産総合研究所内の「大阪産（もん）６次産業化サポートセンター」に相談すると、加工品開発の専門家を派遣してもらえることになりました。そのほか、ＪＡ大阪中央会や大阪府南河内農と緑の総合事務所など、様々な分野のプロが集まり、開発に向けてプロジェクトチームを結成しました。

方向性の模索

どんな加工品を作るか、まずは方向性を決める必要があります。当初は、なすやぶどうなど、地元農産物を使ったドレッシングを作る予定でしたが、求めていた味にはならず、思い切ってテーマを見直すことに。管内で栽培される「大阪なす」の消費拡大を目指し、なすに合う調味料を開発することにしました。地域の皆さんに、なすを美味しく食べてもらうにはどうすればいいのか。ヒントになったのは、なす農家の一言でした。「なすの一番美味しい食べ方は焼きなす。それに合う調味料を作ってほしい」。この言葉で方向性が定まり「焼きなす」に合う調味料作りが始まりました。

原点に立ち返る

焼きなすにかけるものは、醤油がポピュラーです。しかし「ひと味違う調味料を作りたい」という開発チームの思いから、レモンや青じそなどを入れたドレッシングを作ることにしました。

様々な試作品を作り、職員を集めて試食会を行ったことも。何度も試食を繰り返すうちに分かったのは、基本の醤油が一番、なすに合うこと。奇抜な味よりも、素材の味を引き出す醤油の魅力に気付きました。何種類もパターンを作ったからこそ、原点へ立ち返ることが出来たのだと思います。

醤油製造会社との出会い ついに完成へ

専門家に製造の委託先を相談すると、大阪府で唯一醤油を製造している「大醤（株）」が候補に挙がりました。同社は創業２００年の歴史があり、醤油をベースとした商品の開発に積極的に取り組んでいます。当ＪＡは同社と組んで具体的に話し合いを進め、また試食を繰り返しました。

商品開発に妥協は一切ありません。何度も味見し、何を入れて作るのか、どんな味にしたいのか、少しづつ商品に落とし込んでいきました。美味しさにこだわり、甘さや辛さ、酸味のバランスなど、細かい微調整を重ね、ついに地元産のしょうが、白ワインを入れた特製醤油が完成しました。

（上）焼きなすに合う醤油を作るため試食を繰り返しました。（下）ボリュームたっぷり。南河内の大阪なす

→色々な調味料をプラスしても美味しい

なす以外にも…工夫しだいで食べ方色々

完成した加工品は「焼きなす醤油」。醤油にほんのり甘みがあり、ワインの酸味としょうがの風味が食欲をそそります。もちろん、焼きなす以外にも色々な用途で使うことが出来ます。豆腐や焼き魚、天ぷらにかけたり、豚のしょうが焼きなどにもよく合います。サラダにかけてドレッシングにしても◎。他にも、ごま油や味噌など、色々な調味料と混ぜることで、いつもと違う味が楽しめます。販売開始日は、５月19日です。ご購入は、当ＪＡの農産物直売所「あすかてくるで」まで。

加工品開発のこれから

「焼きなす醤油」の販売を通じて、大阪なすの消費を促進し、農家所得の向上につなげることが狙いです。

既に、第２弾の商品開発も進行中。こちらからも、当ＪＡでは加工品開発など様々な方法で、地域農産物の需要拡大とブランドの向上に努めます。

焼きなすにかけるならコレ！と、自信をもって消費者、特に主婦の方にオススメできるよう、味にこだわって作りました。何度も試食し、やっと理想の味が完成した時は、本当に嬉しかったですね。ラベルもかわいらしいデザインにしたので、女性の方に手にとって頂きたいです。

開発チームリーダー
営農指導部長　**井之上 佳嗣**

※１５００本の限定販売のため、売り切れの場合はご容赦ください。